Non macinare spezie al di sopra di un recipiente di acqua bollente.

Per evitare l'intasamento, aggiungere un poco di sale grosso alle spezie molto oleose.

Garanzia La garanzia limitata di 25 anni copre la riparazione o la sostituzione delle parti in ceramica. La garanzia limitata di 2 anni copre la riparazione o la sostituzione del corpo del macinino.

ESP – Gracias por haberse decidido por nuestro molinillo. Su exclusivo mecanismo de cerámica muele sal, pimienta, semillas de lino, curry, chiles, albahaca, chalote secado, mezclas de especias y hierbas y mucho más. Ahora usted tendrá siempre a mano sus especias y mezclas favoritas y podrá molerlas a diario para disfrutar de todo su frescor.

1. Como moler: gire la base del molinillo en el sentido de las manecillas del reloj.
2. Como ajustar: para ajustar la molienda de fino a grueso, gire la tapa en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
3. Como rellenar:

3.1 Retire el capuchón del molinillo.

3.2 Desenrosque la tapa.

3.3 Llene el recipiente.

4. Como limpiar: desenrosque la tapa, retire primero la pieza de cerámica y a continuación el muelle. Limpie la pieza de cerámica con un cepillo de cerdas duras o colóquela en un recipiente de agua caliente. (Déjela secar como mínimo durante 24 horas antes reutilizarla.)

No utilice el molinillo directamente sobre una olla hirviendo.

Para evitar que el molinillo se obstruya, añada un poco de sal gruesa a las especias muy aceitosas.

Garantía Una garantía de 25 años cubre la reparación o el reemplazo de las piezas de cerámica. Una garantía de 2 años cubre la reparación o el reemplazo del cuerpo del molinillo.

Kuhn Rikon AG
CH-8486 Rikon
Switzerland

Tel. +41 52 396 01 01
www.kuhnrikon.ch

DE: Tel. +49 711 777 81 31
www.kuhnrikon.de

UK: Tel. +44 1902 458 410
www.kuhnrikon.co.uk

ESP: Tel. +34 976 23 59 23
www.kuhnrikon.es

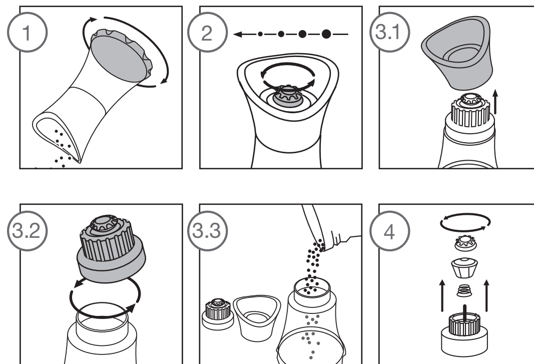


Made in China

KUHN RIKON
KITCHENWARE

VASE GRINDER

Gewürzmühle | Moulin à épices
Mulino | Molinillo



ENG – Thank you for purchasing our Vase Grinder. Its unique ceramic mechanism grinds salt, pepper, flax seeds, curry, chili, basil, dried shallots, spice and herb mixes and more. Now you can keep your favourite spices and mixes at the ready for grinding fresh daily.

1. To grind: Turn grinder bottom clockwise.
2. To adjust: To adjust from fine to coarse grind, turn knob counterclockwise.
3. To refill:

3.1 Pull cap straight off the grinder.

3.2 Unscrew the lid.

3.3 Fill the glass bottle.

4. To clean: Unscrew top knob, remove ceramic stone, then spring. Clean stone with stiff brush. Or, if needed, by soaking in warm water. (Let dry at least 24 hours before reuse.)

Do not grind spices over a boiling pot.

To avoid clogging, add a bit of coarse salt to very oily spices.

Warranty 25 years limited warranty covers repair or replacement of the ceramic parts. 2 years limited warranty covers repair or replacement of the body of the grinder.

GER – Vielen Dank für den Kauf unserer Gewürzmühle. Der einzigartige Keramikmechanismus mahlt Salz, Pfeffer, Flachsamen, Curry, Chili, Basilikum, getrocknete Frühlingszwiebeln, Gewürz- und Kräutermischungen und mehr. Jetzt können Sie Ihre Lieblingsgewürze und Mischungen immer frisch und griffbereit haben.

1. Mahlen: Drehen Sie die Mühle an der Unterseite im Uhrzeigersinn.
2. Einstellen: Um den Mahlgrad von fein auf grob umzustellen, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.
3. Befüllen:

3.1 Ziehen Sie den oberen Teil gerade von der Mühle ab.

3.2 Schrauben Sie den Deckel ab.

3.3 Füllen Sie den Glasbehälter.

4. Reinigen: Schrauben Sie den oberen Knopf ab, entfernen Sie den Keramikstein und dann die Feder. Reinigen Sie den Stein mit einer harten Bürste. Oder waschen Sie ihn, wenn notwendig, mit warmem Wasser ab. (Lassen Sie ihn wenigstens 24 Stunden lang trocknen, bevor Sie die Mühle wieder einsetzen.)

Mahlen Sie Gewürze nicht über einem kochenden oder dampfenden Topf.

Um ein Verstopfen zu vermeiden, geben Sie zu sehr öligen Gewürzen einige grobe Salzkörner hinzu.

Garantie 25 Jahre eingeschränkte Garantie, deckt Reparatur oder Ersatz der Keramikteile. 2 Jahre eingeschränkte Garantie, deckt Reparatur oder Ersatz des Mühlenkörpers.

FRE – Merci d’avoir acheté notre moulin à épices. Son mécanisme unique en céramique broie le sel, le poivre, les graines de lin, le curry, le chili, le basilic, les échalotes séchées, les épices, les mélanges d’aromates et plus encore.

1. Utilisation: tournez le bas du moulin en sens horaire.
2. Réglage: pour passer d’un broyage fin à grossier, tournez le bouton en sens antihoraire.
3. Remplissage:

3.1 Tirez sur le bouchon pour le détacher du moulin.

3.2 Dévissez le couvercle.

3.3 Remplissez le récipient en verre.

4. Nettoyage: dévissez le bouchon du haut, retirez la meule de céramique, puis le ressort. Nettoyez la meule avec une brosse dure, ou au besoin faites la tremper dans de l’eau chaude. (Laissez sécher au moins 24 heures avant de vous en resservir.)

Ne broyez pas d’épices au dessus d’une casserole d’eau bouillante.

Pour éviter l’encrassement, ajoutez un peu de gros sel à toutes les épices huileuses.

Garantie La garantie limitée de 25 ans couvre les réparations ou le remplacement des pièces en céramique. La garantie limitée de 2 ans couvre les réparations ou le remplacement du bâti du moulin.

ITA – Grazie per l’acquisto del nostro mulino. Il suo meccanismo unico in ceramica macina sale, pepe, semi di lino, curry, peperoncino, basilico, scalogno essiccato, miscele di erbe e spezie e altro ancora. Ora potrai tenere pronte le tue spezie preferite per macinarle sul momento, e sviluppare così tutto il loro aroma.

1. Per macinare: ruotare in senso orario il fondo del macinino.
2. Per regolare: per regolare da macinatura fine a grossolana, ruotare il pomello in senso antiorario.
3. Per riempire:

3.1 Estrarre il cappuccio dal macinino.

3.2 Svitare il coperchio.

3.3 Riempire il contenitore in vetro.

4. Per pulire: svitare il pomello superiore, rimuovere la lama in ceramica e quindi la molla. Pulire la lama con una spazzola dura o, se necessario, immergendola in acqua calda (lasciare asciugare per almeno 24 ore prima di riutilizzare).